取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717 110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718 110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719 110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720 110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721 110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722 110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723 110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724 110800201732			

1．取扱説明書

なるほど 安心 Si センサーコンロ

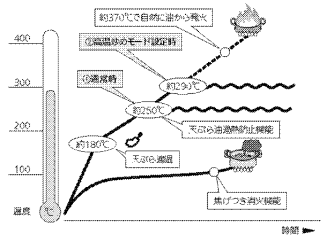
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや
天ぷら油の過熱を未然に防止

② 鍋底が高温になると
自動的に弱火になる安全設計

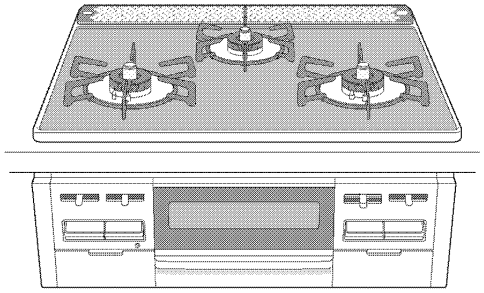
③ 煮ものなどで焦げついた場合
初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）で、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能はたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 52ページ

1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消えたりする
■ Si センサーコンロの安全機能が
はたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
■ すべての安全機能が解除された
わけではありません。

3 操作ボタンを押しても点火しない
■ もしかして乾電池?

⚠ 警 告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください） 6
安全上のご注意（使用編） …… 7
安全上のご注意（設置編） …… 13

このコンロについて
知っておいていただきたいこと … 14
安全機能 …… 15
各種設定の変更 …… 17

毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 …… 19
揚げものをする …… 21
コンロタイマーを使う …… 23
炒めもの・いりものをする …… 25
お湯をわかす …… 27
ごはん・おかゆを炊く …… 29
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 33
グリルの使いかた …… 35

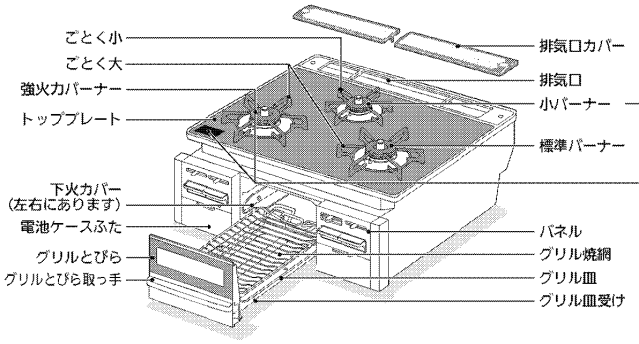
長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 …… 37
部品の取り付けと取りはずし …… 39
お手入れのしかた（コンロ） …… 41
お手入れのしかた（グリル） …… 43
乾電池を交換する …… 44
よくあるご質問（Q&A） …… 46
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 53
長期間使用しない場合／仕様 …… 55
アフターサービス／廃棄時のお願い 56
保証書 …… 裏表紙

取扱説明書 01

RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	1108002017 1108002017
RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	1108002017 1108002017

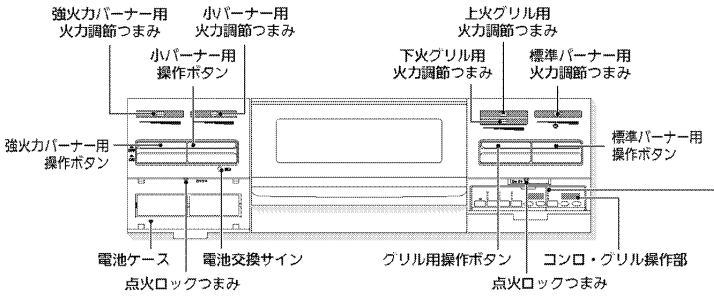
各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

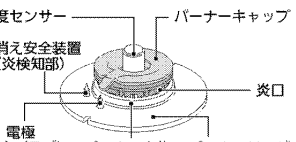


正　面

コンロ・グリル操作部および電池ケースふたを開けたところ

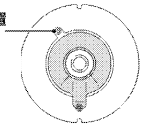


強火力バーナー・標準バーナー



強火力　この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

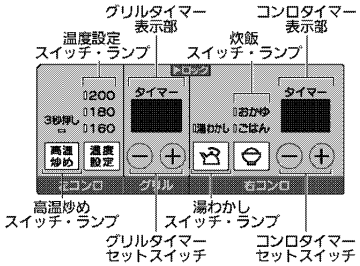
小バーナー



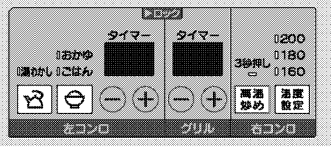
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

コンロ・グリル操作部

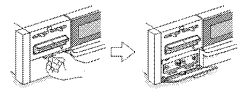
●左コンロが強火力バーナーの機器の場合



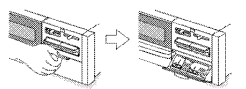
●右コンロが強火力バーナーの機器の場合



電池ケースふたの開けかた



コンロ・グリル操作部の開けかた

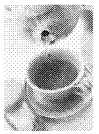


RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> 110800201717 110800201725
RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R> 110800201718 110800201726
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L> 110800201719 110800201727
RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R> 110800201720 110800201728
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L> 110800201721 110800201729
RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R> 110800201722 110800201730
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L> 110800201723 110800201731
RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R> 110800201724 110800201732

01

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 21ページ	温度設定モード 温度設定		焼きギョーザお好み焼きにも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 23ページ	コンロタイマーモード － ＋		ゆでたまごにも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 25ページ	高温炒めモード 高温炒め		ぎんなんごまをいるときにも
お湯をわかすとき ☞ 27ページ	湯わかしモード		コーヒー紅茶の湯わかしに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 31ページ	炊飯モード		雑穀米麦ごはんも炊けます

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

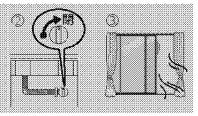
⚠危険 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

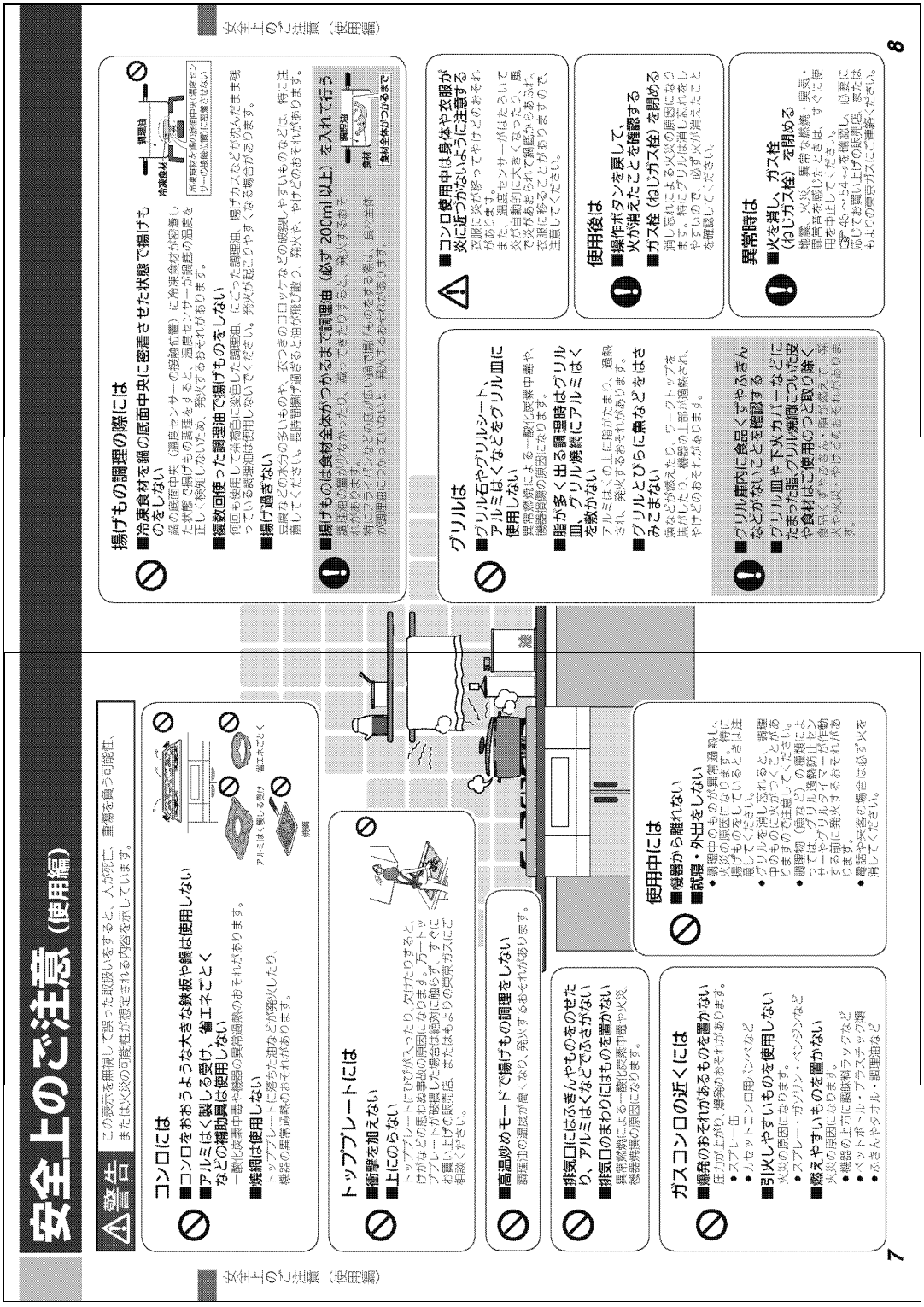
火気禁止

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
　炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

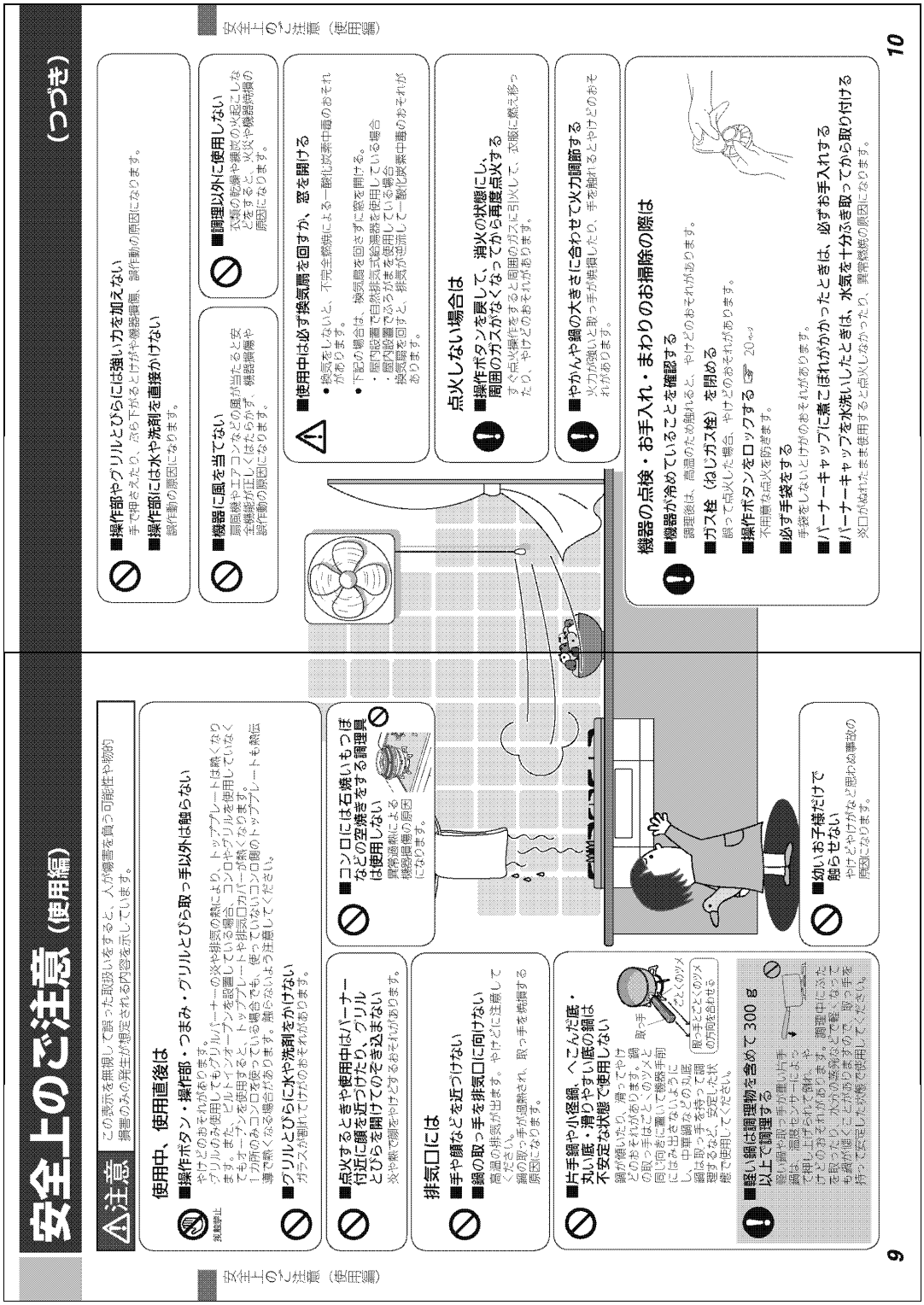
■すぐに使用を中止する
①火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717 110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718 110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719 110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720 110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721 110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722 110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723 110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724 110800201732			



取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725		01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726		
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727		
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728		
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729		
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730		
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731		
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732		



安全上のご注意（使用編）

⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

接触禁止

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 33ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

（つづき）

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

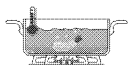
| | | |

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、小バーナーは自動で火力調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。

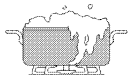


火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ

火を消します

グリル消し忘れ消火機能 グリル

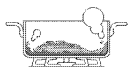
点火するとタイマーが作動します。
最長15分で自動で火を消します。☞ 35ページ

火を消します

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を消します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 20ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 強火力バーナー 標準バーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 19ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 強火力バーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴って、お知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 強火力バーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 25ページ

火力調節します

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

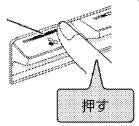
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
  購入時は「3」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（焦げ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節します。購入時は「2」に設定されています。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

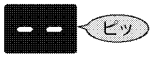
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶水を入れた鍋を強火力バーナー側のごとく中央に置く



❷強火力バーナーを点火する



点火後 10 秒以内

❸グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。

※❸の操作後、15秒以内に以下の操作を行ってください。

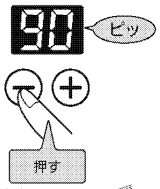
コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

1 共通操作❶～❸後、
グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

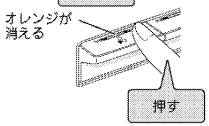
30～90分の間で10分刻み、および2時間に設定できます。

・［＋］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［－］スイッチ押し：最短30分「30」



2 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お知らせ

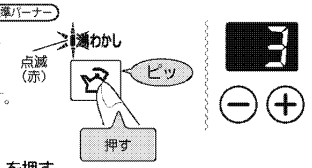
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更

標準バーナー

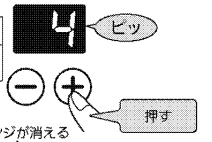
1 共通操作❶～❸後、湯わかしスイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。



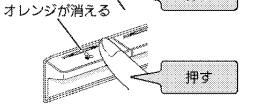
2 グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

グリルタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	弱とうのお知らせを早くしたい場合	↔	標準（購入時）	↔	沸とうのお知らせを遅くしたい場合



3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定したお知らせのタイミングに変更されます。



お願い

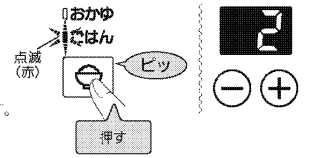
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

ごはんモードの変更

標準バーナー

1 共通操作❶～❸後、炊飯スイッチを押す。

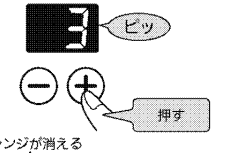
グリルタイマー表示部に「2」が表示されます。



2 グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

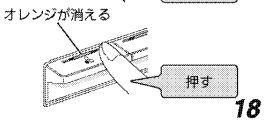
グリルタイマー表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合	↔ 標準（購入時） ↔	※炊き不足を感じる場合

※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

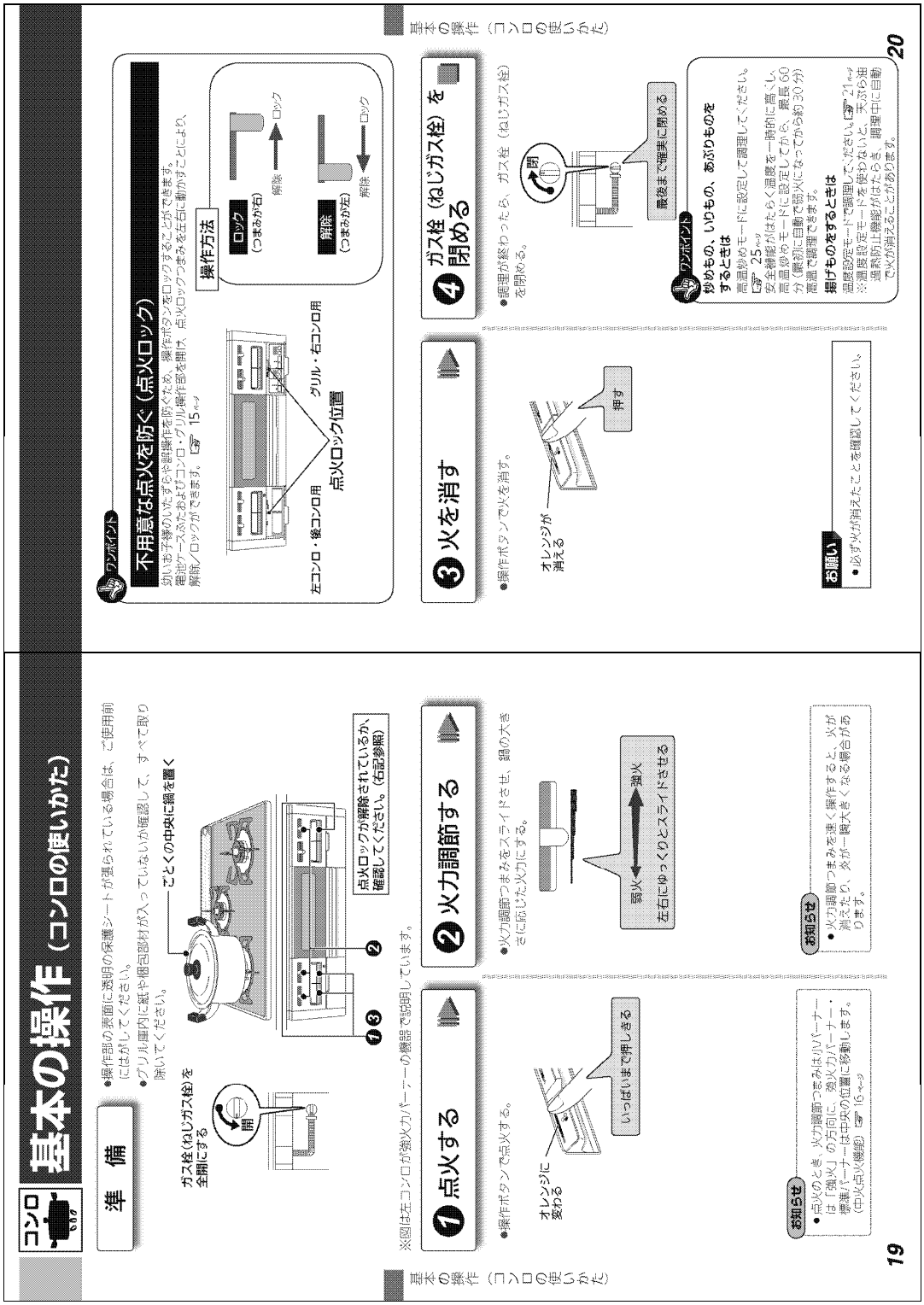


3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した炊き加減に変更されます。



取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717 110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718 110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719 110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720 110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721 110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722 110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723 110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724 110800201732			

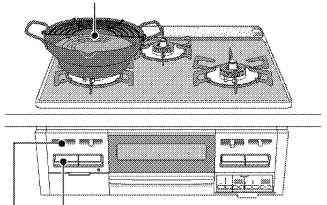


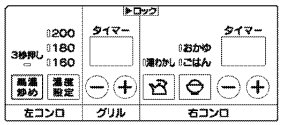
コンロ 揚げものをする（温度設定モード）

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500ml ～ 1L

ごとくの中央に鍋を置く



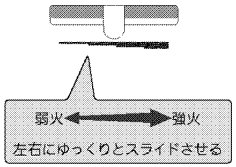


❶ ❹ ❷

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

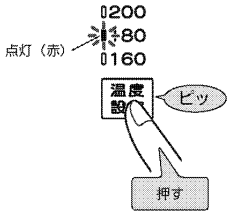
❶ 点火後、火力調節する

●鍋の大きさに応じた火力にする。



❷ 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 160℃
↑ 取り消し（消灯） ←
ピー

お願い

- 温度設定モードを使う場合、調理に適した油の量は 500ml～ 1L です。
- 温度設定モードを使わない場合は、必ず 200ml 以上の調理油で行ってください。

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

【強火力バーナー】

ワンポイント

- 揚げもの調理以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

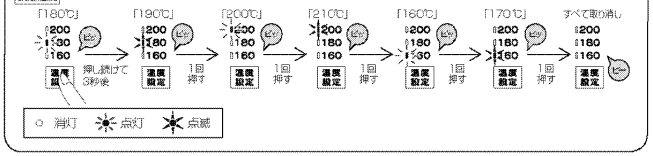
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

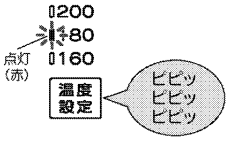
温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定してあります。

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。



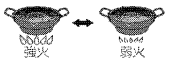
❸ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



お知らせ

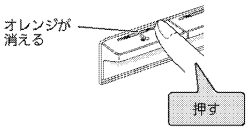
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作❶から行ってください。

❹ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

コンロタイマーを使う

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

ごとくの中央に鍋を置く

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、時間設定する

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
●最初は「1」（1分）が表示されます。

●1～90分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると5分刻みで設定できます。

ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、いったん火を消してください。

❷ 設定時間終了30秒前にお知らせ

❸ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❹ 操作ボタンを戻す

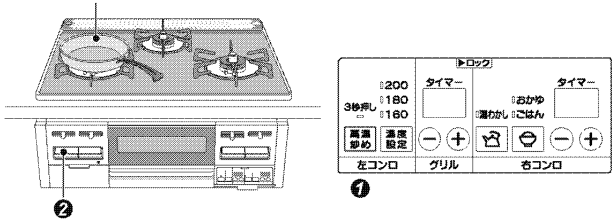
●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ
●操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

コンロ 炒めもの・いりものをする

●高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

ごとくの中央にフライパンを置く

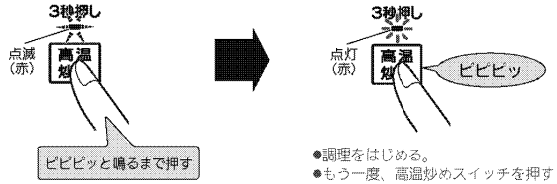


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 点火後、高温炒めスイッチを押す

3秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押す。



●調理をはじめる。
●もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い
●加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

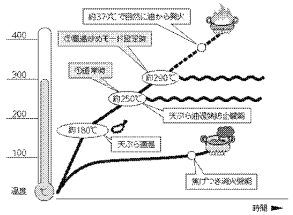
お知らせ
●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

（高温炒めモード）【強火力バーナー】

こんなとき高温炒めモード
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき

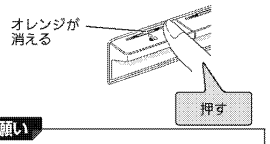


①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。ただし、点火してからコンロ消し忘れ消火機能の作動時間になった場合は、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

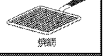


お願い
●必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 警 告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

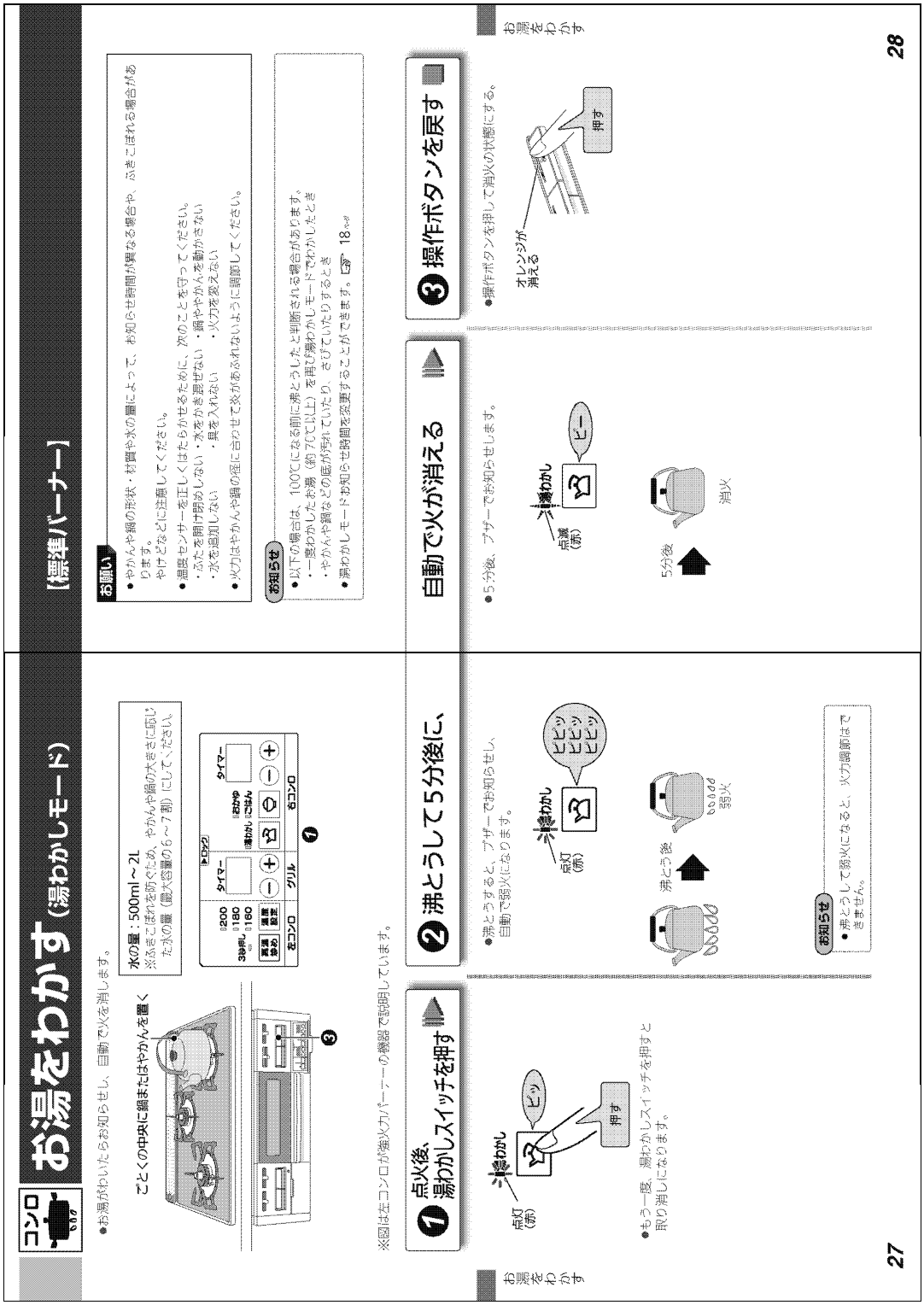
■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注 意

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717 110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718 110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719 110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720 110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721 110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722 110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723 110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724 110800201732			



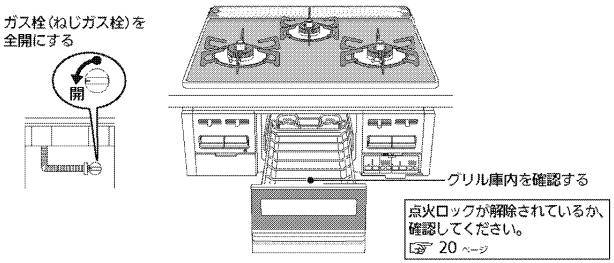
取扱説明書
RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> 1108002017 1108002017 1108002017

取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717 110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718 110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719 110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720 110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721 110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722 110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723 110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724 110800201732			

グリルの取り扱いと準備

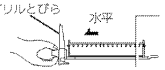
準　備

- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

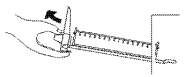


グリルの取り出し

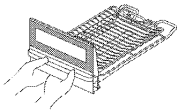
1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ
- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 39・43 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 39 ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 35 ページをご覧ください。

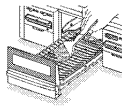
お願い
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-S」を交互に表示します。）この場合、5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。
- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

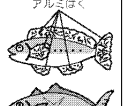
2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

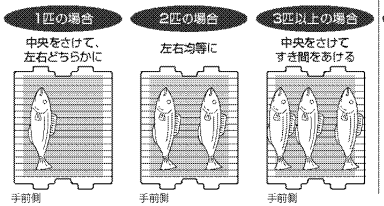
4 魚（食材）を置く。
■印のところが上手に焼けます。

ワンポイント
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



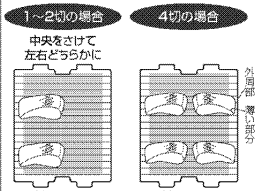
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。



切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



お知らせ
- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

グリルの使いかた

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「5」（5分）が表示されます。

❷ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

ワンポイント
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

お願い
- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

ワンポイント
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。

❸ 火力調節する

●火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。

お願い
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

❹ 設定時間終了 30秒前にお知らせ

●30秒前にブザーでお知らせします。

❺ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❻ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞ 39・40ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 42ページ
●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 43ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

故障の原因になります。
●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

お願い
●道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 20ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

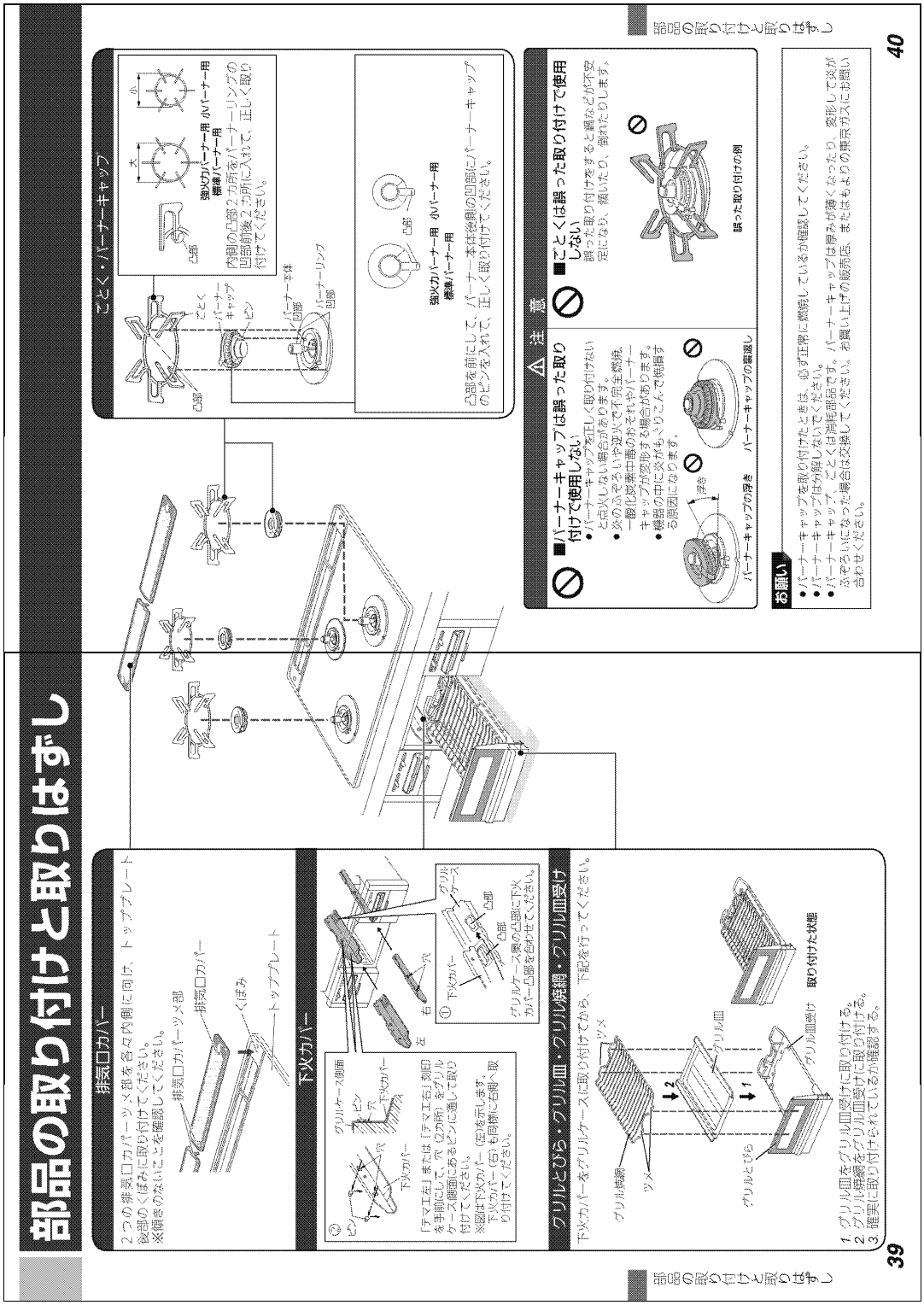
取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり

グリルまわり

取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725		01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726		
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727		
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728		
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729		
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730		
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731		
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732		



RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R> 11080020178 11080020179
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L> 11080020177 11080020180
RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R> 11080020176 11080020181
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L> 11080020175 11080020182
RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R> 11080020174 11080020183
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L> 11080020173 11080020184
RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R> 11080020185 11080020186

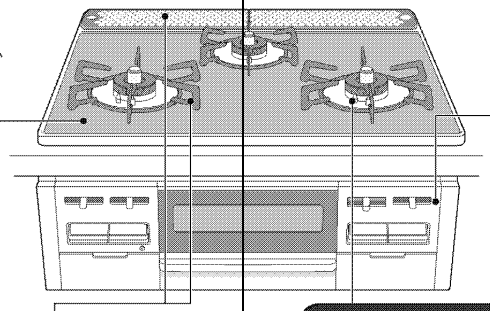
01

お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

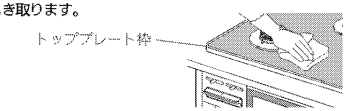
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 37 ページ



※各部品の取り付けについては、☞ 39・40 ページをご覧ください。

トッププレート

- お手入れのときはごとく、非気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※クレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

お願い

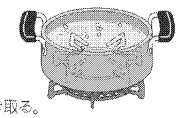
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

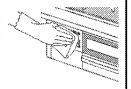
❖それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

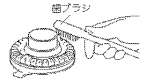
バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖炎口が目づまりしていたら

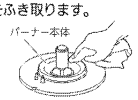
- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

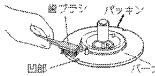
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

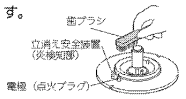
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

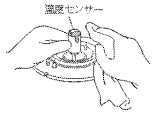
- 歯ブラシなどでお手入れします。



※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。

RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L> 11080020171 11080020172
RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R> 11080020171 11080020172

お手入れのしかた（グリル）

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

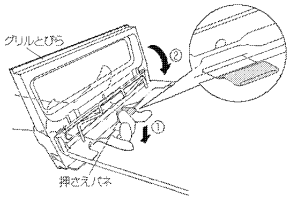
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 37 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

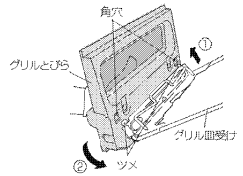
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



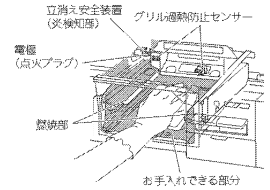
※グリルとびらは変形させないでください。
特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
  ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
  ※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

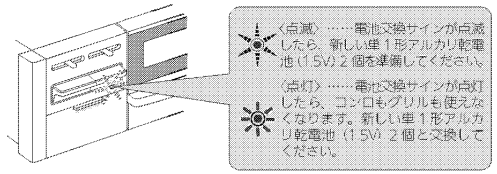
グリル庫内(側壁・底部)

- **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
  ※燃焼部（上火バーナー：天井／下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
  ※グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

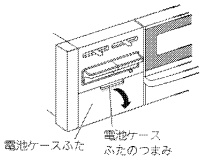
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

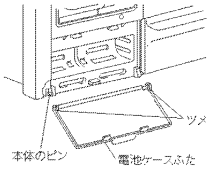


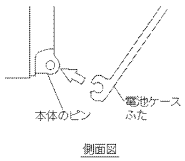
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

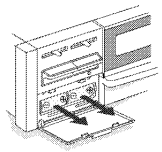
あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。
※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。







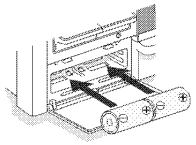
3 古い乾電池をはずす。



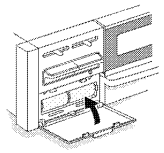
乾電池を交換する

4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。



⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

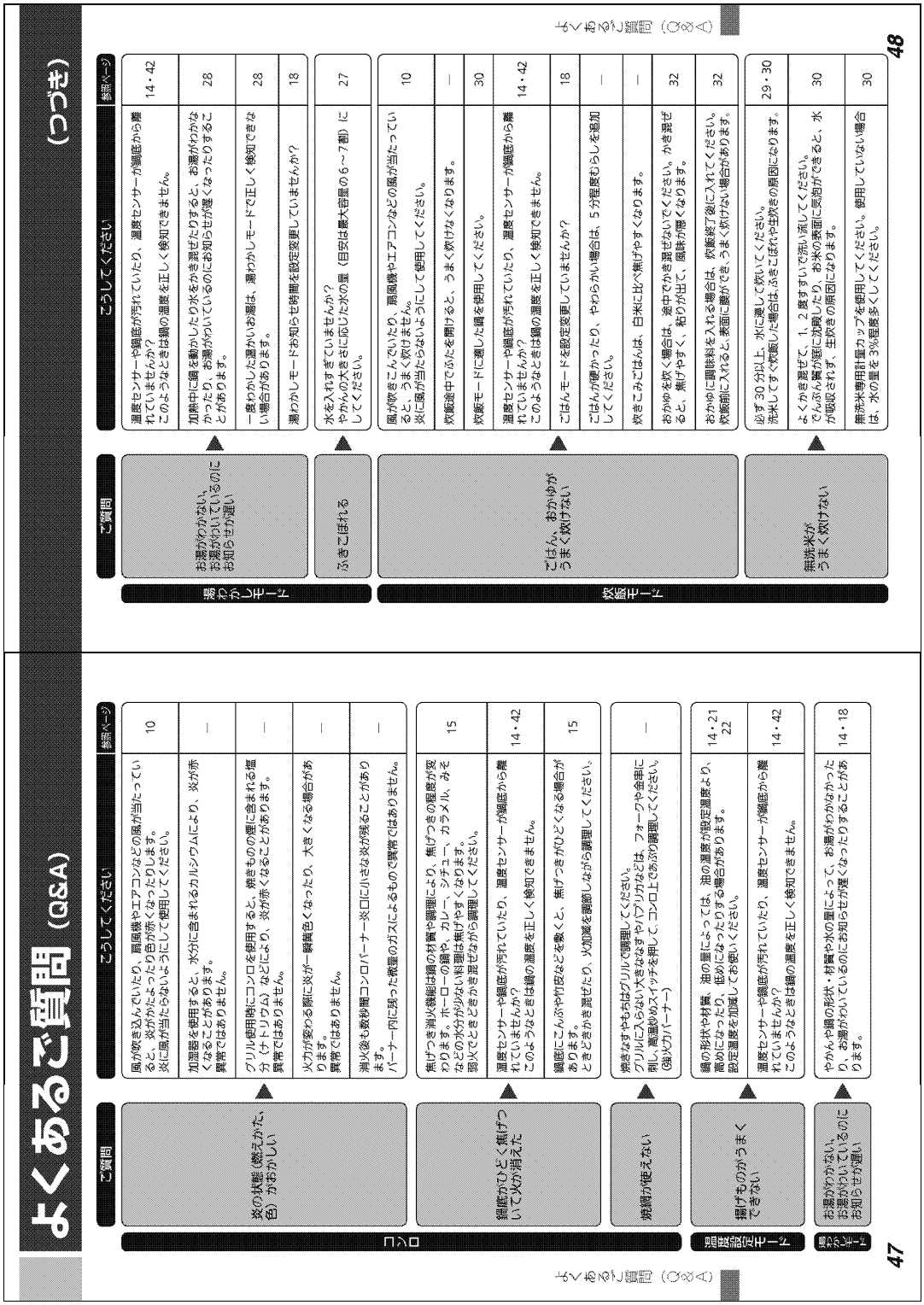
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。
（付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。全開にしてください。	19
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	42
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	42
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	40
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
	点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	20
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	44
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	44
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	25・26
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めスイッチを押して使用してください。（強火力バーナー）	14・15
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
	コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	15
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	26
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10

取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725		01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726		
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727		
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728		
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729		
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730		
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731		
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732		



取扱説明書	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732			

よくあるご質問（Q&A）

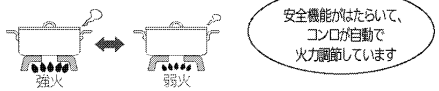
	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	44・52
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	—
	電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。両端のツメをはめて使用してください。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んでください。	44
	トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

よくあるご質問（Q&A）（つづき）

特に多いご質問をまとめました

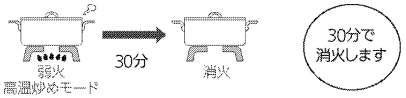
1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 26・46ページ



2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 26・46ページ

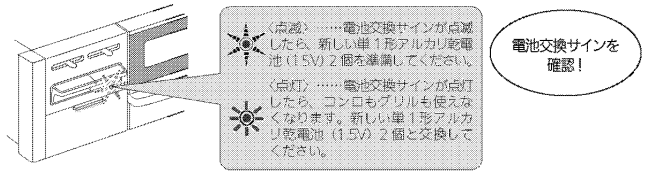


※高温炒めモードに設定してから最長60分で自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 44ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> 11080020171 7
RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R> 11080020171 8
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L> 11080020171 9
RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R> 11080020172 0
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L> 11080020172 1
RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R> 11080020172 2
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L> 11080020173 1
RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R> 11080020172 4

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）について、コンロに関する表示はコンロタイマー表示部、グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表示		ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0		ピー1回（約2秒）	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24
		ピー1回（約2秒）	グリルタイマー終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35・36
00 ⟷	-1、-2	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
	-3	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動			
			高温炒めモード終了	最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
02 ⟷	-1、-2、-3	ピー5回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15・46 47
	-5	ピー3回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ●5分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・49
11 ⟷	-1、-2、-3、-5	ピー3回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・46 47・49
12 ⟷	-1、-2、-3、-5	ピー3回	立消え安全装置の作動			
14 ⟷	-1、-2、-3	ピー5回	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	46
24 ⟷	-3	ピー1回（約8秒）	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。	56
31 ⟷	-1、-2、-3	ピー1回（約8秒）	温度センサーの故障			
32、33 ⟷	-5	ピー1回（約8秒）	グリル過熱防止センサーの故障			
53、71、72 ⟷	-1、-2、-3、-5	ピー1回（約8秒）	電子部品の故障			
70 ⟷	-2、-5					
	--（標準バーナー・強火力バーナー）					
☀電池交換サインく点灯>		ピー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	44
おかゆ ごはん（使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）		ピー1回（約2秒）	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
湯わかし（湯わかしモードのランプが点滅）		ピー1回（約2秒）	湯わかしモード終了	沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28

-1：標準バーナー　-2：小バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー　⟷：交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞44ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品　名	RN-BGS3C-W6GSL　RN-BGS3C-W6WSL RN-BGS3C-W6CSL　RN-BGS3C-W6ASL RN-BGS3C-W6PSL　RN-BGS3C-W6RSL RN-BGS3C-W6MSL　RN-BGS3C-W6BSL	RN-BGS3C-W6GSR　RN-BGS3C-W6WSR RN-BGS3C-W6CSR　RN-BGS3C-W6ASR RN-BGS3C-W6PSR　RN-BGS3C-W6RSR RN-BGS3C-W6MSR　RN-BGS3C-W6BSR
型式の呼び	RS31W13KR-L	RS31W13KR-R
型　式　名	RS31W13KR	
質　量	19.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15 A（1／2B）金属可とう管または金属管	
電　源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式	
付　属　品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クックブック、下火カバー	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12　A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.81kW	8.97kW
	13　A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.94kW	9.60kW

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞46～54ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  （2）品名（例：RN-BGS3C-W6GSL　機器コード 11-080-02-01717）
  （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

クックブック	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725			01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726			
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727			
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728			
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729			
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730			
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731			
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732			

2．クックブック（付属品）

両面焼グリルを上手にお使いいただくために（詳しくは取扱説明書をご覧ください）

お願い

- ●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。また使用後も必ずお手入れをしてください。
- ●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- ●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
- ※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

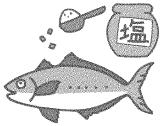
魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

- ●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取ります。

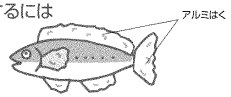
塩をふるタイミングは

- ●さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
- ●白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
- ●川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。



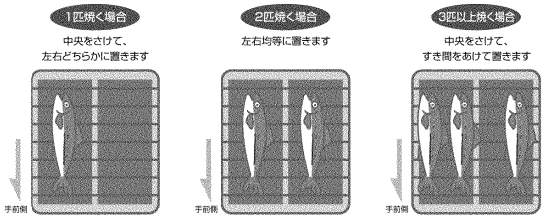
2 魚の尾やひれを焦がさないようにするには

魚の尾やひれは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。

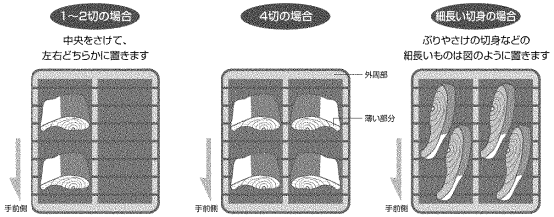


3 魚を置く位置

丸身の場合　魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。■印のところが上手に焼けます。



切身の場合　皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



焼き魚の火力と時間の目安

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理（オートメニューモード）は、予熱しないでください。

料理名	分量（1匹・一切あたりの重量）	手動調理（マニュアルモード） 焼き時間目安	火力（上火ー下火）	自動調理（オートメニューモード）※1 オートメニュー	焼き加減
あじの塩焼き	4匹（約150g）	約13分	強 ー 強	姿焼	強め（強）
	2匹（約150g）	約10分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
いわしの塩焼き	5匹（約80g）	約12分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2匹（約80g）	約8分			
さんまの塩焼き	4匹（約150g）	約11分	強 ー 強	姿焼	標準（中）
	2匹（約150g）	約9分			
さばの塩焼き	6切（約80g）	約8分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約80g）	約7分			
さわらの塩焼き	6切（約80g）	約9分	強 ー 強	切身	強め（強）
	2切（約80g）	約8分			
さけの切身	4切（約90g）	約9分	強 ー 強	切身	標準（中）
	2切（約90g）	約8分			
ぶりの照り焼き	5切（約100g）	約7分	強 ー 強	切身	弱め（弱）
	2切（約100g）	約6分			
あじのひらき	2枚（約130g）	約9分	強 ー 強	干物	標準（中）
ししゃもなど	約10匹（10匹で約180g）	約6分	強 ー 強	干物	弱め（弱）
赤魚のかす漬け	2切（約180g）	約11分	弱 ー 強	オート不可	
みりん干し（かわはぎなど）		約6分	強 ー 強		
みりん干し（いわしなど）※2		予熱約3分・焼き約1分	強 ー 強		
さばのみりん漬け※3		約5分	強 ー 弱		
さばのみそ漬け※3		約8分	強 ー 弱		

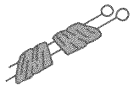
※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

火加減のポイント

●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。

塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火 強 ー下火 強

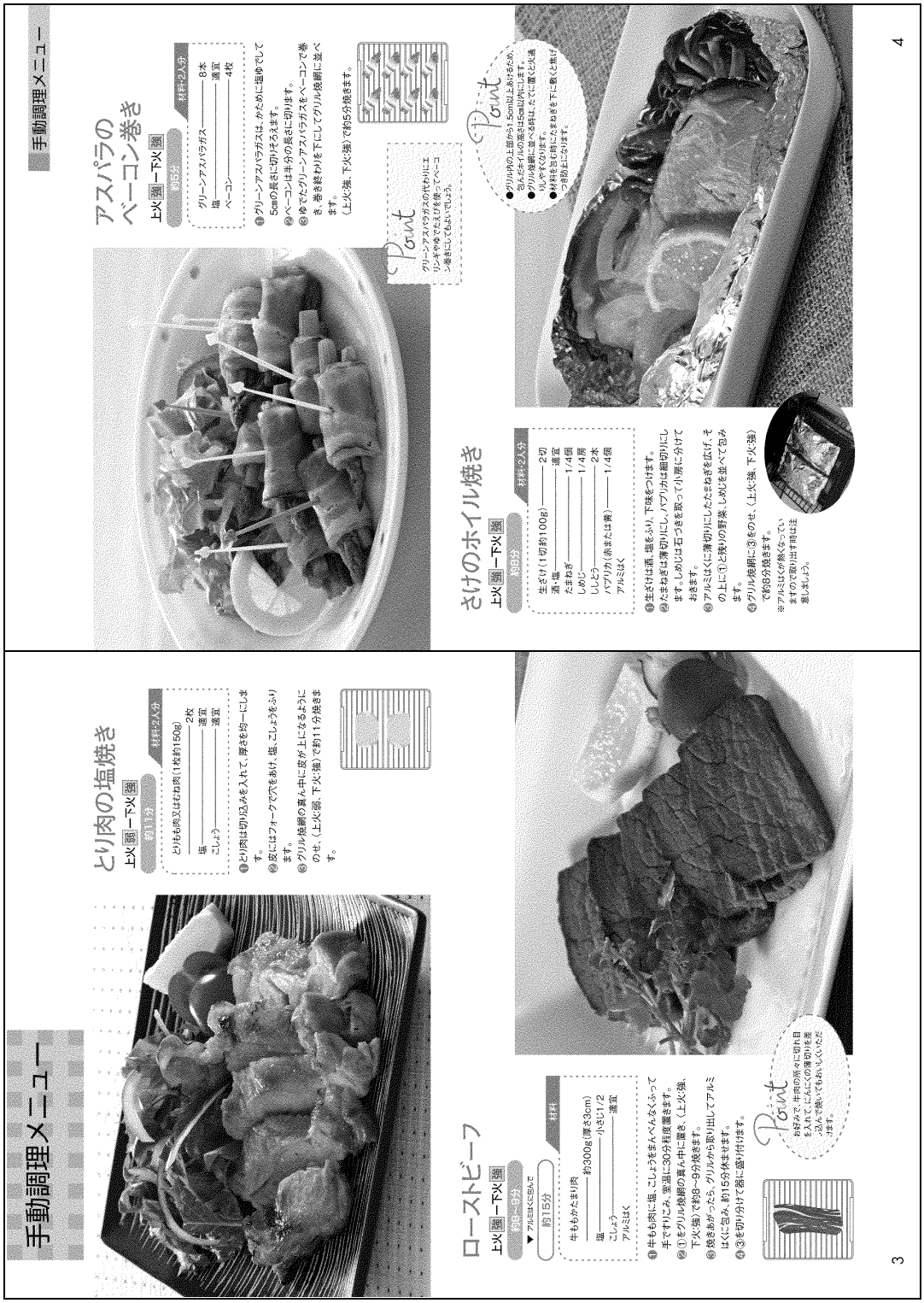
ぬり卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火 弱 ー下火 強



たれをつけて焼くつけ焼き、照り焼きなど焦げやすい場合（うなぎのかば焼きなど）
上火 弱 ー下火 弱

厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
途中で火力を替える
上火 強 ー下火 強 ▼ 上火 弱 ー下火 強

クックブック	RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L>	110800201717	110800201725		01
	RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	110800201718	110800201726		
	RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L>	110800201719	110800201727		
	RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	110800201720	110800201728		
	RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L>	110800201721	110800201729		
	RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	110800201722	110800201730		
	RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L>	110800201723	110800201731		
	RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	110800201724	110800201732		



RN-BGS3C-W6GSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6GSR<RS31W13KR-R>	RN-BGS3C-W6PSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6PSR<RS31W13KR-R>	1108002017171108002017181108002017191108002017201108002017211108002017221108002017231108002017241108002017251108002017261108002017271108002017281108002017291108002017301108002017311108002017321
RN-BGS3C-W6WSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6WSR<RS31W13KR-R>	RN-BGS3C-W6RSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6RSR<RS31W13KR-R>	
RN-BGS3C-W6CSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6CSR<RS31W13KR-R>	RN-BGS3C-W6MSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6MSR<RS31W13KR-R>	
RN-BGS3C-W6ASL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6ASR<RS31W13KR-R>	RN-BGS3C-W6BSL<RS31W13KR-L> RN-BGS3C-W6BSR<RS31W13KR-R>	

01

※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火強ー下火強

約8分

材料・1人分

- 塩ざけ(約90g)——1切
- ホイル焼き——1個分
  - グリーンアスパラガス——1本
  - たまねぎ——30g
  - しめじ——20g
  - パプリカ(赤・黄)——各18g
  - バター——適宜
  - 塩——適宜
  - アルミはく
- 焼きおにぎり——2個分
  - ごはん——200g
  - しょうゆ——小さじ1
  - 炒りごま(白)——小さじ1
  - 塩——適宜

❶ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま(白)を加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

上火強ー下火弱

約5分

材料・2人分

- 食パン(4枚切~6枚切)——2枚
- サラミ / ピーマン / トマトケチャップ / ピザ用チーズ / アルミはく ——などお好みの具を

❶グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。

※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(ななめになった部分)をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

Point
アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。

Point
●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。

焼きりんご

上火強ー下火強

約7分

▼庫内保温

約5分

材料・2人分

- りんご——1/2個
- グラニュー糖——小さじ2
- バター——5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7~8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

こんな料理もいかが…

大あさり 約5~6分
大あさり4個(2人分)
上火弱ー下火強
ちょうつがいを切り上の貝殻ははずしてから焼きます。※1

厚あげ 約8分
厚あげ4個(2人分)、1個 約70g
上火強ー下火弱
焦げやすいので油抜きしてから焼きます。

焼きなす 約8~12分
なす2個(2人分)
上火強ー下火強
なすのがくを取り、たてに3~4本切れ目を入れて焼きます。※1

焼きもち 約5分▶裏返し約2分
もち4個(2人分)、1個 約50g
上火弱ー下火弱
消火してから裏返してください。
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。※2
大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3

焼きおにぎり 素焼き約5分▶裏返しだれ約5分
おにぎり4個(2人分)、1個 約100g
上火強ー下火弱▶上火強ー下火弱
消火してから全体にたれをつけて裏返してください。
焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。
たれ(しょうゆ~大さじ1、みりん~小さじ1/2)

※1 大あさりやなすなどは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。
※2 もちどうしは約2cm間をあけてください。近すぎるとくっついてしまうことがあります。
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。